

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

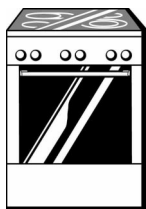
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



HL 424200

fr 9000 094 152

Table de matières

Remarques importantes	4
Consignes de sécurité	4
Causes de dommages	5
Installation et branchement	7
Pour l'installateur	7
Placer la cuisinière à l'horizontale	8
Votre nouvelle cuisinière	9
La table de cuisson	10
Le four	11
Avant la première utilisation	15
Chauffer le four	15
Pré-nettoyage des accessoires	15
Réglage de la table de cuisson	16
Réglages	16
Indicateur de la chaleur résiduelle	17
Tableau de cuisson	17
Réglage du four	18
Réglages	18
Chauffage rapide	19
Réglages	19

Table de matières

Entretien et nettoyage	19
Produits nettoyants	19
Paroi arrière du four	20
Pour faciliter le nettoyage	21
Dépose des vitres de la porte	22
Décrocher les supports	25
Remarques	25
Incidents et dépannage	26
Changer la lampe du four au plafond	27
Service après-vente	28
Tableaux et astuces	29
Gâteaux et pâtisseries	29
Conseils pour la pâtisserie	32
Viande, volaille, poisson	33
Conseils pour les rôtis et grillades	37
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	37
Produits cuisinés surgelés	38
Décongeler	39
Déshydratation	39
Stérilisation	40
Conseils pour économiser de l'énergie	42
L'acrylamide dans certains aliments	43
Plats tests	45

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Consignes de sécurité

Surfaces chaudes



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Ne jamais toucher les foyers chauds, surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes.

Risque de brûlures !

Eloignez toujours les enfants.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Observer l'indicateur de chaleur résiduelle sur la table de cuisson. Il vous met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson ni les garder dans le four. Risques d'incendie !

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude ni le passer par-dessus la table de cuisson chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !

Huile et graisse brûlantes



L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !

Ne faites jamais chauffer de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette. Eteindre le foyer. Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

Dessous de casseroles et foyers mouillés



Le liquide parvenant entre le dessous de la casserole et le foyer s'évapore. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures! Veillez à ce que le fond de casserole et les foyers restent secs.

Fissures dans la vitrocéramique



En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.

Eteindre l'appareil et ne plus utiliser la table de cuisson. Appelez le service après-vente.

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Ne jamais changer soi-même un câble de raccordement endommagé. Electrocution ! Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à remplacer le câble de raccordement.

Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Dommages sur la table de cuisson

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Évitez la cuisson à vide, en particulier en cas de récipients émaillés et en aluminium.

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

Ne posez pas la vaisselle chaude sur l'affichage ou le cadre

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. Attention ! La lame est tranchante.

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières sont inappropriées pour la table de cuisson.

Dommages sur le four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Ne versez jamais d'eau dans le four chaud. Cela endommage l'émail.

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte.

Dommages sur le tiroir de rangement

Ne placez pas d'objets chauds dans le tiroir de rangement. Il pourrait être endommagé.

Dommages sur des façades de meubles voisins

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins seront endommagées avec le temps. Le joint doit toujours être propre.

Installation et branchement

Branchement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent être respectées.

Tout droit à la garantie sera supprimé si l'appareil est branché de manière incorrecte.

Pour l'installateur

Prescriptions de sécurité

Un dispositif de coupure tous pôles avec une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm doit être installé côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.

Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises de sécurité installées de manière réglementaire.

Sécurité électrique : La cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.

Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.

Placer la cuisinière à l'horizontale

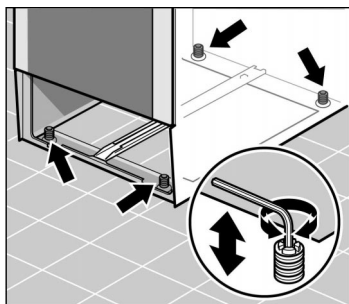
Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

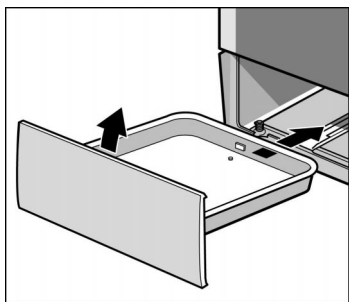
1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.

Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale.



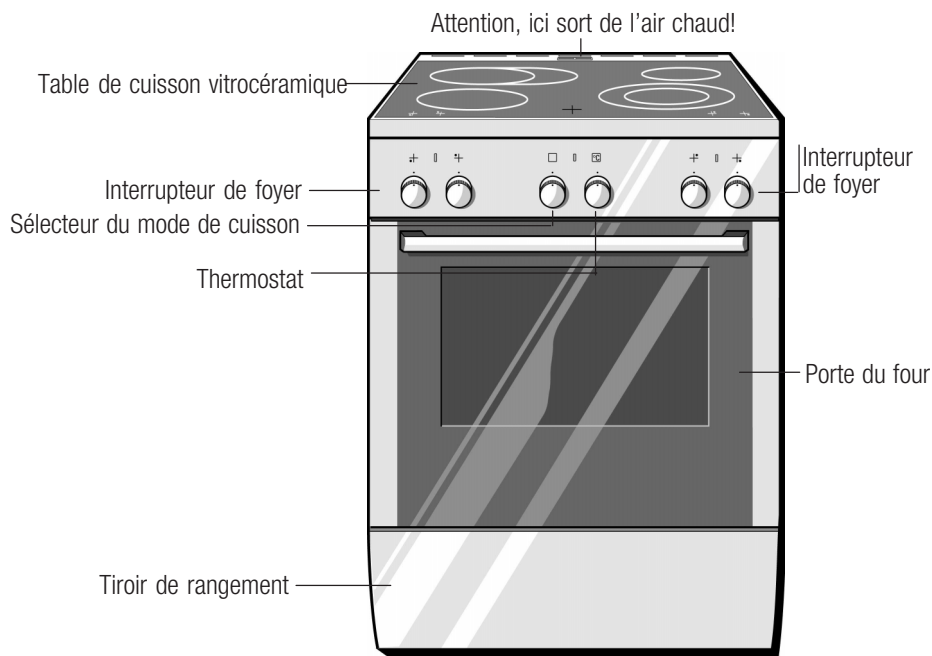
3. Réintroduire le tiroir de rangement.



Fixation murale

Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur avec l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

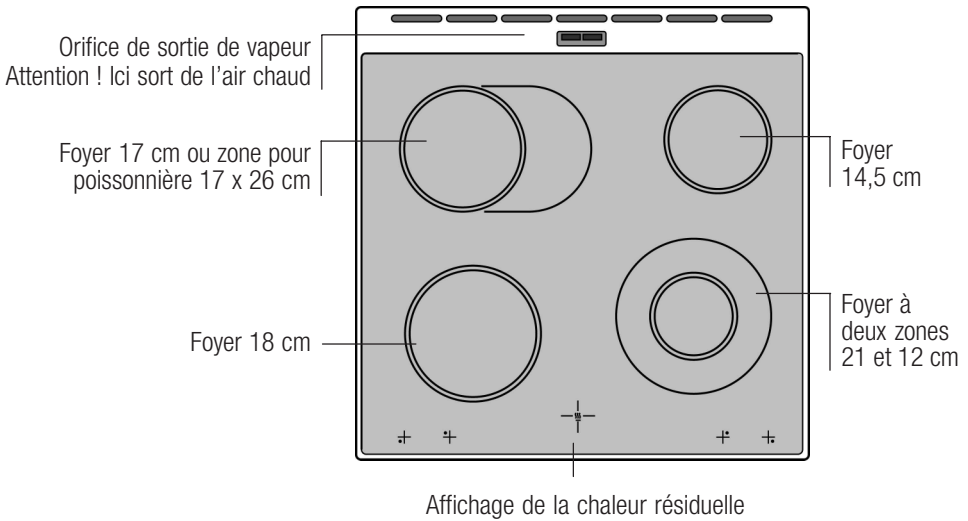
Votre nouvelle cuisinière



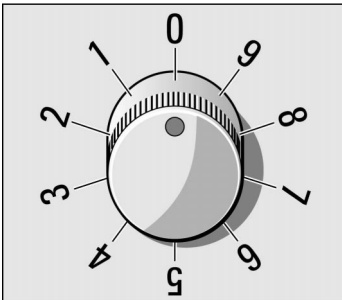
Manettes escamotables

Toutes les manettes sont escamotables en position "Arrêt". Pour les faire rentrer et sortir, appuyez brièvement sur la manette.

La table de cuisson



Interrupteur de foyer



Les 4 interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.

Positions

0	Arrêt
Position de chauffe 1	plus faible puissance
Position de chauffe 9	plus forte puissance

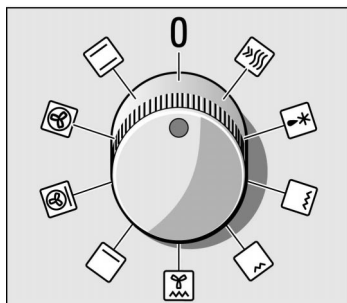
selon le foyer:

	enclenchement grand foyer
	enclenchement zone pour poissonnière

Le voyant lumineux s'allume lorsque vous réglez un foyer.

Le four

Sélecteur du mode de cuisson



Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la droite ou vers la gauche.

Positions	
0	Arrêt
Convection naturelle	pour des gâteaux à pâte levée dans des moules sur un niveau, des gratins, pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier
Chaleur tournante 3D*	pour des gâteaux et pizzas sur deux niveaux, de la pâte feuilletée et des petits gâteaux secs aussi sur trois niveaux et pour déshydrater
Chaleur tournante intensive/ Position Pizza	pour des plats surgelés
Chaleur de sole	pour poursuivre la cuisson de gâteaux ou le brunissage et pour la stérilisation
Gril air pulsé	pour faire griller des gros morceaux de viande
Gril, petite surface	pour faire griller des petites quantités
Gril, grande surface	pour faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts
Décongélation	pour faire décongeler
Chauffage rapide	pour chauffer rapidement

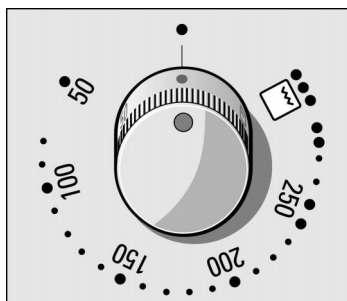
*Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position grill.

Tournez le thermostat uniquement à droite.



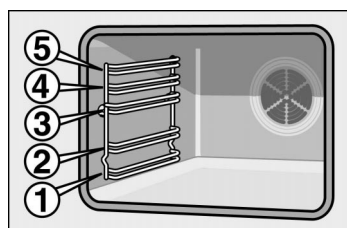
Température

•	Arrêt
50-270	Plage de température en °C

Grill ☑		Position
•	Gril faible	1
••	Gril moyen	2
•••	Gril puissant	3

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. La lampe n'est pas allumée en mode grill et grill air pulsé.

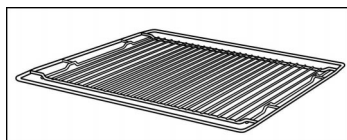
Four



Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

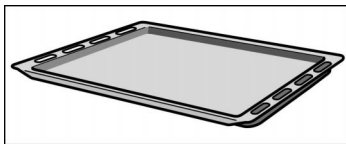
Accessoires



Vous pouvez racheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer le numéro HZ.

Grille HZ 334000

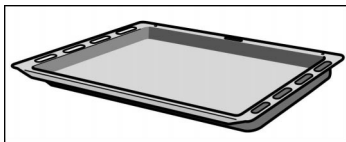
pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée HZ 331000

pour gâteaux et petits fours.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèche-frite HZ 332000

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Enfournez la lèche-frite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoire en option*

Grille HZ334001

pour vaisselle, moules à gâteaux, rôtis, grillades et plats surgelés.

Grille HZ324000

pour des grillades. Placez toujours la grille dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.

Lèche-frite HZ332010 avec revêtement anti-adhérent

Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèche-frite.

Grille anti-éclaboussures HZ 325000

pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de ne pas trop salir le four.

Plaque à pâtisserie émaillée HZ331010 avec revêtement anti-adhérent

Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.

Plaque à pizza HZ317000

idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds.

Poêle en verre HZ336000

plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.

Cocotte en verre HZ915000

pour des plats braisés et gratins préparés au four.

Cocotte en métal HZ26000

Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La rôtissoire est émaillée à l'extérieur et dotée à l'intérieur d'un revêtement anti-adhérent.

Accessoire en option*

Moule HZ26001	Le moule anti-fuites permet de faire cuire des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et votre cuisinière reste propre. Le moule possède à l'intérieur un revêtement anti-adhérent.
Pierre de cuisson HZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer soi-même du pain, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Lèchefrite-pro HZ333000	pour la préparation de grandes quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro HZ333001	transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Double dispositif télescopique de défournement HZ338200	Les rails d'extraction au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.
Triple dispositif télescopique de défournement HZ338300	Les rails d'extraction au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.
Triple dispositif télescopique de défournement complet HZ338305	Les rails d'extraction au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.
Grille de protection	La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 361 480.
Parois latérales catalytiques HZ339020	Les parois latérales catalytiques se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four.

* Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Avant la première utilisation


Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

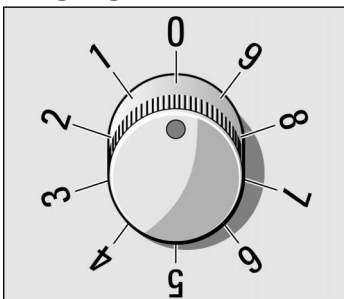
Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Réglage de la table de cuisson

Réglages



Foyer à deux zones et foyer avec zone pour poissonnière

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

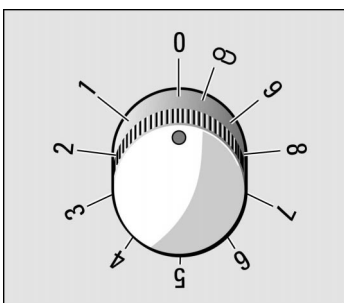
0 = foyer éteint

1 = plus petite position de chauffe

9 = plus grande position de chauffe

Si un foyer est enclenché, le voyant est allumé.

Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension.



Enclenchement du grand foyer ou de la zone pour poissonnière :

Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'à la position 9 - vous y sentirez une légère résistance - et continuez jusqu'au symbole

☉ = grand foyer à deux zones ou

☽ = zone pour poissonnière

Ramener ensuite à la position de chauffe souhaitée.

Ramener le réglage à la petite surface :

Régler l'interrupteur du foyer sur 0 et régler à nouveau.

Attention : ne jamais régler sur 0 en passant par-dessus le symbole ☉ ou ☽.

Remarque

Le petit foyer à deux zones est idéal pour chauffer des petites quantités.

Indicateur de la chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. Aussi longtemps que l'indicateur est allumé, vous pouvez utiliser le foyer pour maintenir au chaud un petit mets.

L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples. Tenez compte du fait que les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des aliments; des écarts sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide et pour saisir, réglez l'interrupteur du foyer sur la position 9. Ramenez-le ensuite sur la position de mijotage appropriée.

	Exemples	Position de chauffe
Faire fondre	Chocolat, glaçage, gélatine Beurre	1 1-2
Réchauffer	Légumes (boîte) Bouillon	2-3 7-8
Réchauffer et maintenir au chaud	Potée, p.ex. plat de lentilles	2
Cuire à l'étuvée	Poisson	4-5
Faire cuire	Riz Pommes de terre en robe des champs*, pommes de terre à l'anglaise*, légumes, frais*, légumes, surgelés, bouillon de boeuf	2-3 3-4
Braiser	Rôti à braiser, paupiettes	3-4
Rôtir	Crêpe épaisse (galette) Bâtonnets de poisson, escalope	5-6 6-7

* Les minéraux et vitamines s'appauvrissent facilement, c'est pourquoi il s'applique: peu d'eau - les vitamines et minéraux seront ménagés. Temps de cuisson courts - légumes croquants

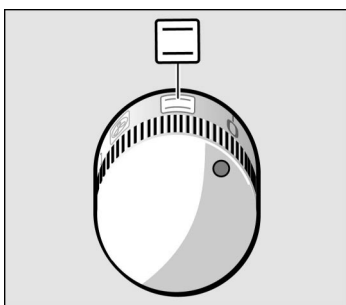
Réglage du four

Le réglage du four se fait simplement au moyen du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat.

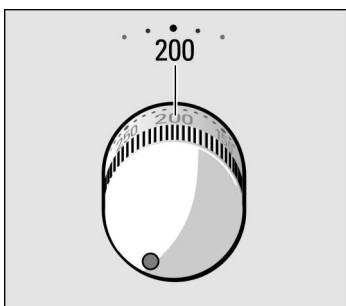
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez le mode de cuisson et la température appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple: Convection naturelle , 200 °C



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.

Désactivation

Une fois le plat prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.


Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la température ou la position gril.

Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Chauffage rapide .
2. A l'aide du thermostat, régler la température souhaitée.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'allume.

Le chauffage rapide est terminé

Le voyant lumineux s'éteint.

Enfournez votre plat et réglez le four.

Entretien et nettoyage


N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants.

Produits nettoyants

Extérieur de l'appareil



Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.

Table de cuisson	<p>Entretien: Produit de protection et d'entretien pour la vitrocéramique.</p> <p>Nettoyage: p.ex. CERA CLEN, cera-fix, Sidol pour Ceran+acier; pour des taches d'eau aussi du jus de citron ou du vinaigre.</p> <p>Nettoyer la table de cuisson uniquement quand elle est froide ou tiède.</p> <p>Ne jamais utiliser de l'aérosol pour four ou du détachant.</p>
	<p> Racloir à verre pour de fortes salissures: Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est tranchante. Risque de blessures! Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.</p>
Cadre de la table de cuisson	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.</p> <p>Ne jamais nettoyer avec le racloir à verre, du citron ou du vinaigre.</p>
Sole du four, voûte et parois latérales	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.</p> <p>En cas d'encrassement important: produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid. Ne jamais l'utiliser sur la paroi arrière.</p>
Couvercle en verre de la lampe du four	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.</p>
Joint	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.</p>
Vitres de la porte	<p>Nettoyant pour vitres.</p>
Supports	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.</p>
Tiroir de rangement	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.</p>
Accessoires	<p>Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle.</p>

Paroi arrière du four

La paroi arrière dans le four est autonettoyante. Elle est revêtue d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant que le four fonctionne. Plus la température est élevée et plus le temps d'utilisation du four est long, plus le résultat sera satisfaisant.

Si des salissures sont encore visibles même après plusieurs utilisations, procédez de la manière suivante:

Nettoyez d'abord les surfaces émaillées dans le four. Réglez ensuite sur chaleur tournante 3D  ou convection naturelle .

Chauffez le four à vide pendant env. 2 heures à la température maximale.

Le revêtement céramique sera régénéré. Vous pouvez enlever ensuite les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Une légère décoloration du revêtement n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.

Ne nettoyez jamais la paroi arrière avec du produit de nettoyage pour four.

Si un produit de nettoyage pour four parvenait par mégarde sur la paroi arrière, essuyez immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.


Recommandations importantes

Pour faciliter le nettoyage

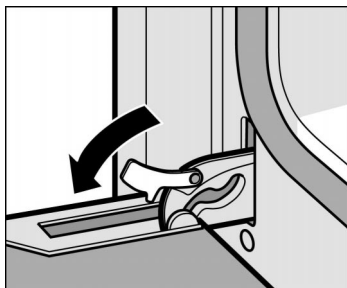
Allumer la lampe du four

Pour faciliter le nettoyage du four vous pouvez allumer la lampe du four et décrocher la porte du four.

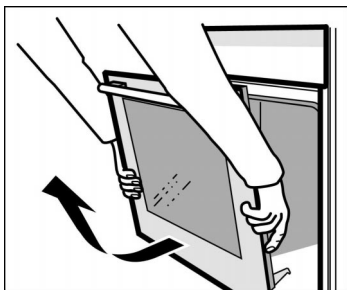
Décrocher la porte du four

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



- 3.** Incliner la porte du four.
Avec les deux mains, la tenir en bas à gauche et à droite.
La refermer un peu plus et la retirer.

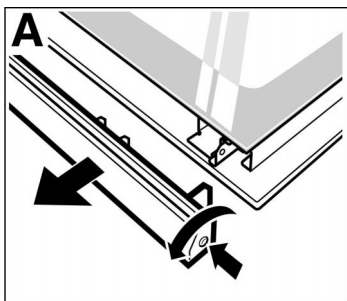
Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

Dépose des vitres de la porte

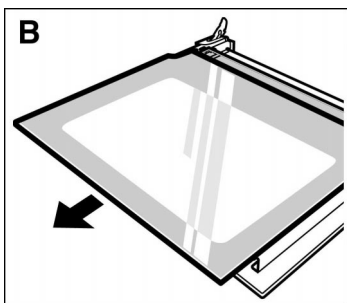
Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

Lors de la dépose des vitres intérieures, veillez à remonter les vitres dans le même ordre. Reportez-vous au numéro respectif figurant sur la vitre.

Dépose

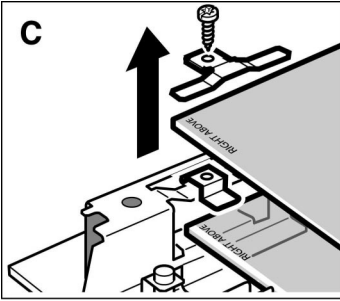


- 1.** Démontez la porte du four et la placez avec la poignée vers le bas sur un chiffon.
- 2.** Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, desserrer la fixation à gauche et à droite. (Fig. A)



- 3.** Soulever la vitre supérieure et la retirer. (Fig. B)

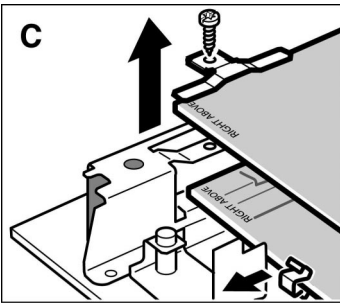
Point 4. et 5. selon le type d'appareil



4. Dévisser les grandes pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre du milieu.
5. Enlever les petites pattes de la vitre inférieure et retirer la vitre vers le haut en l'inclinant. (Fig. C)

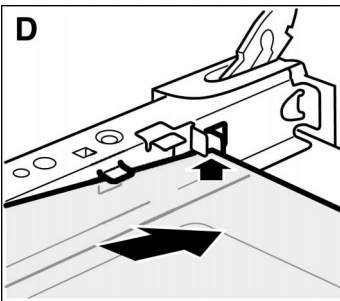
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

ou



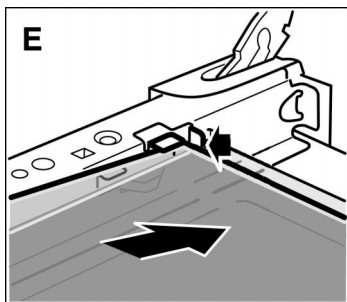
4. Dévisser les grandes pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre du milieu.
5. Enlever les petites pattes de la vitre inférieure et retirer la vitre vers le haut en l'inclinant. (Fig. C)

Pose



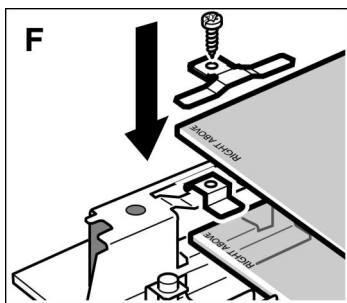
Veillez à ce que sur l'inscription "Right above" en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. D)
2. Poser les petites pattes à gauche et à droite sur la vitre inférieure.



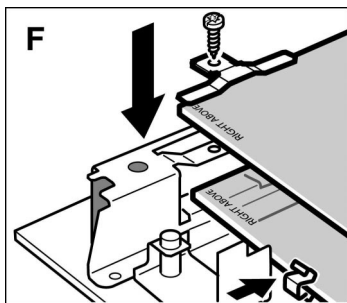
3. Engager la vitre du milieu. (Fig. E)

Point 4. et 5. selon le type d'appareil



4. Poser les petites pattes à gauche et à droite sur la vitre inférieure. (Fig. F)

5. Poser les grandes pattes sur les petites pattes, les aligner et les visser. (Fig. F)



ou

4. Refixer les petites pattes à la vitre inférieure. (Fig. F)

5. Poser les grandes pattes et les visser. (Fig. F)

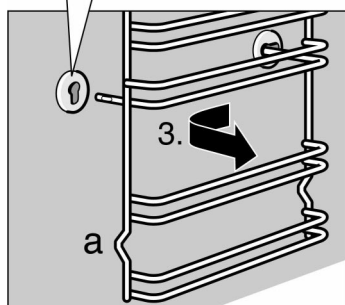
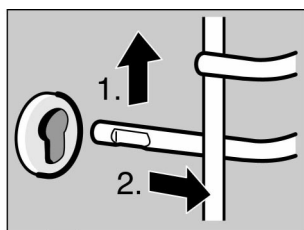
6. Engager la vitre supérieure. La face lisse doit être à l'extérieur.

7. Poser le recouvrement et le visser.

8. Remonter la porte du four.

Vous devez uniquement réutiliser le four si les vitres sont correctement remontées.

Décrocher les supports



Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

Décrocher les supports:

1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher.
3. Tirer tout le support vers l'avant et l'enlever.

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse.

Accrocher les supports:

Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière et l'accrocher ensuite dans la prise avant.

Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure (a) doit toujours être en bas.

Remarques

Effets de miroitements métalliques sur la table de cuisson: Ils sont dus à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Essayez avec du Stahl-Fix ou du Sidol pour Ceran+acier.

L'émail dans le four est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer de légères différences de teintes. C'est normal et cela n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez jamais ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes :

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.

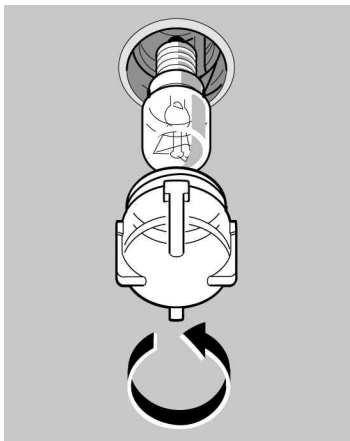
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Procurez-vous des ampoules de rechange de 25 W résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez que ces ampoules.

Procédez comme suit



1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache de la lampe dans le four en tournant à gauche.
4. Remplacer l'ampoule par un type d'ampoule identique.
5. Revisser le cache de la lampe.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Changer le couvercle en verre

Vous devez changer un couvercle en verre défectueux. Vous pouvez vous procurer le couvercle en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----


Service après-vente 📞

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un niveau

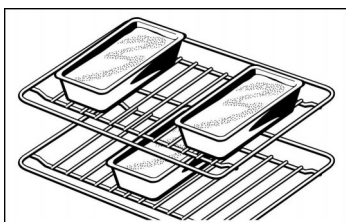
Si vous faites cuire du gâteau sur un seul niveau, préférez la convection naturelle . Les gâteaux réussissent le mieux avec ce mode.

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément; placez-les sur les grilles comme illustré.













Tableaux

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.

Dans les tableaux est indiqué le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi les

tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite aux tableaux.

Gâteaux dans moules	Moule sur la grille	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Génoise, simple	Moule à kouglof/savarin/cake	2		170-190	50-60
	3 moules à cake*	1+3		150-170	70-100
Génoise, fine (p.ex. gâteau sablé)	Moule à kouglof/savarin/cake	2		150-170	60-70
	3 moules à cake*	1+3		140-160	70-100
Fond de tarte, pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		170-190	25-35
Fond de tarte, génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		150-170	20-30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée**	Moule démontable en couleur foncée	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits, génoise	Moule démontable/moule à kouglof	2		160-180	50-60
Gâteaux salés** (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60

* Faire attention à la position des moules à cake. Vous trouverez des grilles supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

** Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque	2		170-190	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	35-45
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits)	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2		190-210	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	2		160-180	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèchefrite	3		160-180	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Lèchefrite	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		180-200	55-65
Pizza	Plaque	2		220-240	25-35
	Plaque + lèchefrite**	2+4		180-200	40-50

* Pour des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez la lèchefrite à bords hauts.

** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque.

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		270	8
				200	+35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		270	8
				200	+40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèchefrite	4		200-220	20-30

* Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud.

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux secs	Plaque	3		150-170	10-20
	Plaque + lèchefrite**	2+4		130-150	25-35
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		130-150	30-40
Meringue	Plaque	3		80-100	100-190
Pâte à chou	Plaque	2		200-220	30-40
Macarons	Plaque	3		100-120	30-40
	Plaque + lèchefrite**	2+4		100-120	35-45
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		100-120	40-50
Pâte feuilletée	Plaque	3		190-210	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		190-210	30-40
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		190-210	35-45

* Vous trouverez des plaques supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque.

*** Enfourner la lèchefrite en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse.



La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.

Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Le dessus du gâteau est trop cuit.

Enfourez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle  . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.
Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours le mode chaleur tournante 3D  . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe, selon l'appareil, au-dessus de la porte du four ou par l'orifice de sortie de vapeur sur la table de cuisson. La vapeur d'eau peut se condenser sur l'appareil ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien au gros rôtis.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de la cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Viande

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid. Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte)	1 kg	fermé	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Aloyau	1 kg	ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbif, à point*	1kg chacune	ouvert	1		210-230	50
Steaks, bien cuits		Grille***	5		3****	20
Steaks, à point		Grille***	5		3****	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	fermé	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Carré de porc avec l'os	1kg chacune	fermé	2		210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	1		170-190	70
Saucisses	750 g env.	Grille***	4		3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5kg	ouvert	1		150-170	120

* Tournez le rosbif à mi-cuisson. Une fois le rosbif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

** Entaillez la couenne de la viande de porc puis, au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

*** Enfournez la lèche-frite au niveau 1.

****Préchauffer le grill env. 3 minutes.

Volaille

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.








Les indications de poids figurant dans le tableau s'entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1.

Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler.





Retournez la volaille entière aux deux-tiers du temps de cuisson.

Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange en fin de cuisson.

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille	2		200-220	40-50
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille	2		200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2		190-210	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		170-190	90-100
Oie	3 kg	Grille	2		150-170	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille	2		170-190	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille	2		180-200	90-110

Poisson

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Poisson	Poids	Vaisselle	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Durée, minutes
Poisson, grillé	de 300 g		3		2	20-25
	1 kg	Grille*	2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		2	20-25

* Enfournez la lèchefrite au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.





L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		180-200	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin, lèchefrite	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)	Moule à soufflé ou lèchefrite	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
















Mets		Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée minutes
Brunir des toasts	4 toasts	Grille	5		3	6-7
	12 toasts		5		3	4-5
Gratiner des toasts	4 toasts	Grille**	4		3	7-10
	12 toasts		4		3	5-8

* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.
** Enfourez la lèchefrite toujours au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.


Mets	Convient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pizza	Pizza à fond mince	3		190-210	15-20
	Pizza à fond épais	2		170-190	20-30
	Baguette pizza	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Produits de pommes de terre	Pommes Frites	2		190-210	20-30
	Croquettes	2		190-210	20-30
	Pommes duchesse	2		190-210	20-30
	Röstis	2		190-210	15-25
	Pommes de terre farcies	2		190-210	15-25
Pain et pâtisserie	Petits pains	3		190-210	10-20
	Brezels	3		200-220	10-20
Fritures	Bâtonnets de poisson	2		200-220	10-15
	Bâtonnets de poulet	2		190-210	10-20
	Burgers aux légumes	2		180-200	15-25
Strudel	Apfelstrudel	3		190-210	30-40

Décongeler

Sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille.

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Les temps de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.





Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés* p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		Le thermostat reste éteint.
* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.				

Déshydratation

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

Mets	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2 + 4		80	5 env.
800 g de poires en quartier	2 + 4		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2 + 4		80	8-10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2 + 4		80	env. 1½

Remarque

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Stérilisation

Préparation

Utilisez des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre. Attention ! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état.

Stérilisez uniquement des fruits et légumes irréprochables.

Lavez-les soigneusement.

Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes.

Essuyez les bords des bocaux, afin qu'ils soient propres.

Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle.

Fermez les bocaux avec des pinces.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.

Tableaux

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux.

Réglages

1. Enfourner la lèche-frite au niveau 2.
2. Disposer les bocaux dans la lèche-frite de sorte qu'ils ne se touchent pas.
3. Verser un demi litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèche-frite.
4. Fermer la porte du four.

5. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur chaleur de sole ☐.

6. Régler le thermostat sur 170-180 °C.

Stérilisation des fruits

Dès que l'ébullition commence dans les bocaux, à savoir quand des bulles montent à de courts intervalles - au bout d'environ 40 à 50 minutes - éteignez le thermostat. Le thermostat reste allumé.

Nous recommandons de retirer les bocaux du four au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le four favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Fruits en bocaux d'un litre	dès l'ébullition	chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Stérilisation des légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, réduisez le thermostat d'abord sur environ 120 à 140 °C. Le tableau indique à quel moment vous pouvez éteindre le thermostat. Laissez les légumes reposer dans le four encore 30-35 minutes. Le thermostat reste allumé pendant ce temps.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	dès l'ébullition 120-140 °C	chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortez les bocaux

Ne posez pas les bocaux sur une surface froide ou humide. Ils pourraient se casser.

Conseils pour économiser de l'énergie

dans le four

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

sur la table de cuisson

Nous recommandons des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Couvrez toujours le récipient avec un couvercle approprié.

Si le fond du récipient et le foyer sont de la même dimension cela garantit un transfert thermique optimal. Lors de l'achat de récipients, tenez compte du fait que les fabricants indiquent fréquemment le diamètre supérieur du récipient. Celui-ci est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Utiliser si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne pas stocker les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.

Cuire de la pâtisserie

Avec le mode convection naturelle max. 200 °C, chaleur tournante 3D max. 180 °C.
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Petits gâteaux secs

Avec le mode convection naturelle max. 190 °C, chaleur tournante 3D max. 170 °C.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.
Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

Frيره dans la poêle

Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utiliser de la margarine ou lieu d'huile.

Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo). Chauffer la poêle à frيره en réglage sur la puissance maximale. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.

Friture

La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C. Contrôler la température avec un thermomètre pour graisse. Le rapport graisse-aliment devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile. Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frيره.

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque	2		150-170	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		140-160	30-40
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		140-160	40-50
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque	3		160-180	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	25-35
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		150-170	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles* + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Lèchefrite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Vous trouverez des plaques à pâtisserie et des grilles comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.



** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque.

*** Enfourner la lèchefrite toujours en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

**** Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la accessoires.

Grillades

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Position de gril	Durée minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min)	Grille	5		3	1-2
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		3	25-30

* Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps. Enfourez la lèchefrite toujours au niveau 1.

